

Gegrillte Äpfel mit Karamellsoße und Vanille-Creme

Für die Äpfel:

2 St.	Granny Smith Äpfel
1 EL	flüssige Butter
1 EL	Puderzucker
1 Schuss	Zitronensaft

Für die Karamellsoße:

150g	brauner Zucker
200ml	Sahne

Für die Vanille-Creme:

200g	Sauerrahm
50g	Puderzucker
1	Vanilleschote

Die Äpfel schälen, in Spalten schneiden und mit Zitronensaft, Puderzucker und flüssiger Butter marinieren. 10 Min. ziehen lassen. Anschließend direkt auf das Grillrost legen und solange bei direkter Hitze grillen, bis die Äpfel ein Grillmuster haben, gelegentlich wenden. Danach etwas an den Rand des Grillrostes legen, um sie bei wenig Hitze weich zu garen.

Den braunen Zucker in einen kleinen Topf geben und bei starker Hitze auf den Grill stellen. Sobald der Zucker beginnt zu karamellisieren mit der Sahne ablöschen und etwas einkochen lassen. (Dies kann man auch auf dem Herd machen)

Den Sauerrahm in eine kl. Schüssel geben, mit Puderzucker vermengen. Die Vanilleschote der Längs nach halbieren, das Mark mit dem Messerrücken aus der Schote kratzen und zu dem Sauerrahm geben. Alles vermengen und ggf. mit etwas Honig nachsüßen.

Den Sauerrahm in eine Schale geben, die Äpfel darauf legen, die Karamellsoße darüber träufeln und ggf. mit Pistazien garnieren.